

Pogaca

Malzemeler

- * 1 su bardagi sut
- * 100gr erimis tereyagi
- * 1 yumurta
- * 3,5 su bardagi un
- * 1 paket yasmaya ya da paket kuru maya
- * 1 corba kasigi seker
- * 1 tatli kasigi tuz
- * bir kase ezilmis beyaz peynir
- * ince dogranmis 4-5 dal dogranmis dereotu

UZERINE:

- * 1 yumurta sarisi

Yapilisi

- 3 su bardagi unu yogurma kabina alin ve tuz ve sekerle kullanacaksaniz kuru mayayla harmanlayin.
- Ortasini havuz gibi acip ortasina 1 yumurta, eritilmis tereyagi, sut ve kullanacaksaniz yas mayayi (sutun icinde ezerek) koyun. Elinizle ortadaki malzemeyi karistirin. Kenarlardan unlari yavas yavas alarak ele yapismayan yumusak bir hamur yogurun. Ezilmis beyaz peynir ve dereotunu da ilave ederek iyice yogurun. Un az geldiyse biraz daha un ilave edebilirsiniz. Hamurun uzerini nemli bir bezle ya da strech filmle kaplayarak ilik bir yerde mayalanmaya birakin.
- Hamuru merdaneyle yarim cm kalinliginda acin ve su bardagi ile yuvarlaklar cikarin. Ortasini fotograftaki gibi kesin. Ortadaki ucgen parcalari disa dogru iyice cevirin. Yagli kagit serilmis tepsiye dizin ve uzerine yumurta sarisi surun.
- Onceden isitilmis 180 derecedeki firinda altlari uzerleri kizarana kadar pisirin.